

# 高さ約4.5cmの薄型デザイン。 使いやすさも充実のコンパクトIH。

煮込み料理や  
揚げものなど  
1年中大活躍！

高火力調理

**1400w**



卓上IH調理器

**HIT-51**

**B**  
ブラック

オープン価格※

●表示ランプは撮影用に点灯させています。

※オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

かんたん操作で、なべ物・揚げもの・保温まで

強火・とろ火をワンタッチ設定

**一発ボタン**

卓上すっきり、食材が取りやすい

**薄型デザイン**



とろ火から強火まで細かく設定できる

**8段階火力調節**

ボタンが大きいから、使いやすい

**操作パネル**

バックライト付きワイド液晶搭載



料理に合わせて選べる3段階

**保温機能**

料理に合わせて約60℃、約70℃、約80℃  
の3段階の保温温度に調節できます。※



保温  
1

調理例 チーズフォンデュ・熱燗



保温  
2

調理例 味噌汁・豚汁・カレー・シチュー



保温  
3

調理例 おでん・寄せなべ

※温度は目安です。調理物の種類や量・なべの材質・大きさにより実際の温度と異なる場合があります。ふたをしないと温度が低くなったりする場合があります。  
●保温できるのは、汁物(みそ汁・スープなど)やなべ物のみです。ごはんやいため物は保温できません。●保温中はときどきかきまぜて、焦げつかせないようにしてください。

便利なタイマー機能

1分～5時間(保温・とろ火・弱火以外は、1分～2時間)

安全機能

温度過昇防止機能

高温お知らせ表示

小物検知機能

なべ無し自動停止機能

オートオフ機能



## 仕 様

特定地域(高地、極寒地など)では、所定の性能が確保できないことがあります

この製品は日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。  
また、アフターサービスもできません。

定 格 電 圧	AC100V 50/60Hz	タ イ マ ー	1分～5時間 (保温・とろ火・弱火以外は1分～2時間)
消 費 電 力	1,400W	コードの長さ(約)	1.9m
火力調節(約)	100W相当～1,400W 8段階	外形寸法(約)	幅30.0×奥行36.6×高さ4.5cm
保 温 ( 約 )	60℃・70℃・80℃※ 3段階	質量(重さ)(約)	2.7kg (コードなし)
揚げもの(約)	150℃～200℃		

※温度は目安です。調理物の種類や量・なべの材質・大きさにより実際の温度と異なる場合があります。  
ふたをしないと温度が低くなったりする場合があります。



**卓上IH 100V**  
HIT-51、HIT-31  
HIT-21、HIT-11  
専用

天ぷらなべ(FJ-T22B) JANコード:4992972135568

メーカー希望小売価格 **3,150円** (税抜 3,000円)

●サイズ: なべ内径22.0×深さ8.5cm ●質量: 約1.2kg ●油量: 800g ●材質: 鉄 製造元: (株)フジノス

## 卓上IH調理器(HIT-51)で使えるなべと使えないなべ

●IH調理器には、財団法人 製品安全協会の

または

(なべの説明書をよくお読みになり、なべに適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。)

材 質	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー	○
	18-0タイプ (磁石がつく)	○
	18-8・18-10タイプ (磁石がつかない)	△ なべの種類によっては、 火力が弱くなったり加熱 できないものがあります

## なべの材質と形状で、使える○使えない×を確認する

材 質	間に鉄をはさんでいるタイプ 底が18-0ステンレスのもの (なべ底に磁石がつくもの)	○ 間にはさんでいる材質で、 火力が変わります。
	間に銅やアルミをはさんでいる タイプ(磁石がつかない)	× (マークの) あるなべは使用できます
	銅・アルミ	× (マークの) あるなべは使用できます
	ガラス・陶磁器(土なべなど) 直火用魚焼き網 (IHで使えると表示しているものも含む)	×

形 状	底が平らな形状 平らな底の直径 約12～26cmの もの	底に反りや脚のある形状	反りや脚が約3mm以上ある ものは使えません。 (揚げもの調理は脚がついているものや約 1mm以上の反りがあるものは使えません)	底がまるい形状(中華なべなど)
	○	×		×

### 揚げものの調理をするときは

- (株)フジノス製の天ぷらなべ(FJ-T22B)を必ずお使いください。
- 約1mm以上の反りがある天ぷらなべは使えません。
- 市販の天ぷらなべを使うと「なべなし自動停止機能」が働いて加熱が停止したり、温度調節ができない場合があります。

### お知らせ

- 底がうすいものは、底が変形することがあります。
- 底がうすいものや底が反っているものは、強火で加熱すると赤熱する場合があります。
- なべ底が厚いものは使用できない場合があります。
- はり底のなべは、なべ本体とはり底の密着が悪くなると共鳴音の原因となったり、熱の伝わりが悪くなって、安全機能が働き、加熱が弱くなったり加熱されなくなる場合があります。

## 使用上のご注意

- 熱に弱いものの上で使用しないでください。熱で家具や敷物を傷め、変色・変形の原因になります。



## 安全に関するご注意

- ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

取扱説明書はホームページからもご覧いただけます。 <http://kadenfan.hitachi.co.jp/manual/>

- 消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。
- 医療用ペースメーカーをお使いの方は専門医師とご相談の上お使いください。

## 長年ご使用のIH調理器の点検を！

- IH調理器の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

### 愛情点検



### ご使用の際、このような症状はありませんか？

- プラグや電気コードが異常に熱くなる。
- 電源コードに傷がついていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- 本体からコゲくさいにおいがする。
- トッププレートにひび割れなどが発生した。
- 冷却ファンが回らなくなった。
- その他の異常・故障がある。

### ご使用中止

故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

## 保証書に関するお願い

- ご購入の際は、ご購入年月日、販売店名などの所定事項が記入された「保証書」を必ずお受け取りになり、大切に保管してください。
- 「製造番号」は安全確保上重要なものです。ご購入の際は、商品本体に「製造番号」が表示されているかお確かめください。

●このカタログに掲載の商品は国内一般家庭用です。●機種によっては品切れ、仕様変更の場合がございますので、ご了承ください。●カタログと実際の商品の色とは印刷物のため、多少異なる場合があります。お求めの際は店頭でお確かめください。●カタログの内容についてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。●もし販売店でおわかりにならないときは、下記のご相談窓口におたずねください。

### ■日立リビングサプライ商品のお買物・お取り扱いについてのご相談を承る窓口

お客様相談センター TEL : **0120-8802-28**  
FAX : 03-3260-9739

受付時間 9:00～17:30 / 携帯電話、PHSからもご利用できます  
(土曜・日曜・祝日と年末年始・夏期休暇など弊社の休日は休ませていただきます)

●本窓口等で取得致しましたお客様の個人情報は、お客様のご相談およびサポート等への対応を目的として利用し、適切に管理します。●お客様が弊社にお電話でご連絡いただいた場合には、正確に回答するため、通話内容を記録(録音など)させていただくことがあります。●ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供し対応させていただくことがあります。

\*弊社の「個人情報保護に関して」は下記をご参照ください。

<http://www.hitachi-ls.co.jp/privacy.html>

- お支払いには便利な日立のクレジット・リースをご利用ください。

信用と行きとどいたサービスの当店へどうぞ。

**株式会社 日立リビングサプライ**

〒162-0814 東京都新宿区新小川町6-29 (アクロポリス東京)  
TEL.03 (3260) 9611 FAX.03 (3260) 9739

このカタログの記載内容は2012年10月現在のものです。 **HLS-HIT51L**

●この印刷物は環境に配慮して植物油インキを使用しています。

